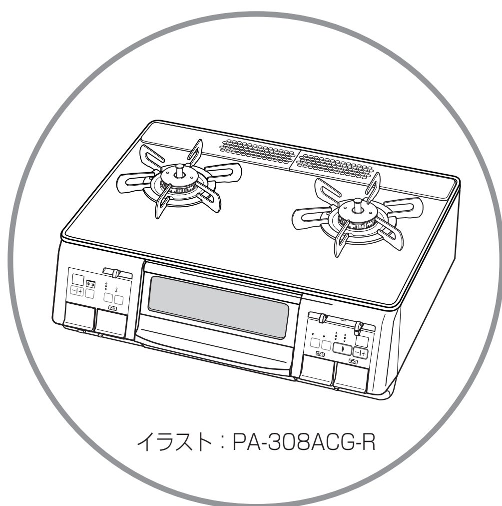
全ロセンサー搭載

Siセンサーコンロ パロマガステーブル

PA-308ACG-R
PA-308ACG-L
PA-308ACV-R
PA-308ACV-L


イラスト：PA-308ACG-R

取扱説明書 家庭用

このたびはガステーブルをお求めいただきまして、ありがとうございます。

●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの 「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。

●この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

●取扱説明書を紛失された場合はお近くの当社までお問い合わせください。

もくじ

Paloma

各部のなまえ

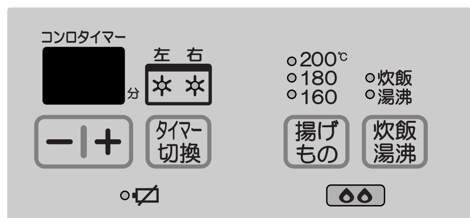
取扱説明書中の図はPA-308ACG-R、PA-308ACV-Rのご紹介となっております。
PA-308ACG-L、PA-308ACV-Lは強火力バーナが左、標準バーナが右についています。

グリル排気口カバー
左コンロ(標準バーナ)
煮こぼれカバーリング（左コンロ）
トッププレート
火力調節つまみ（左コンロ）
操作部（下記・P2参照）
電池交換サイン
電池ケース
ロックつまみ（左コンロ）
操作ボタン（左コンロ）
焼網・焼網台
グリル取っ手
グリル扉
グリル受け皿

グリル排気口
煮こぼれカバーリング（右コンロ）
右コンロ（強火力バーナ）
ごとく
火力調節つまみ（右コンロ）
火力調節つまみ（グリル）
銘板（ガス種の確認）
操作部（下記・P2参照）
操作ボタン（グリル）
ロックつまみ（右コンロ・グリル）
操作ボタン（右コンロ）
点火確認ランプ
操作ボタン
（拡大図）

■操作部について

◎PA-308ACG-R、PA-308ACV-Rの操作部
＊強火力バーナが右側、標準バーナが左側の器具です。



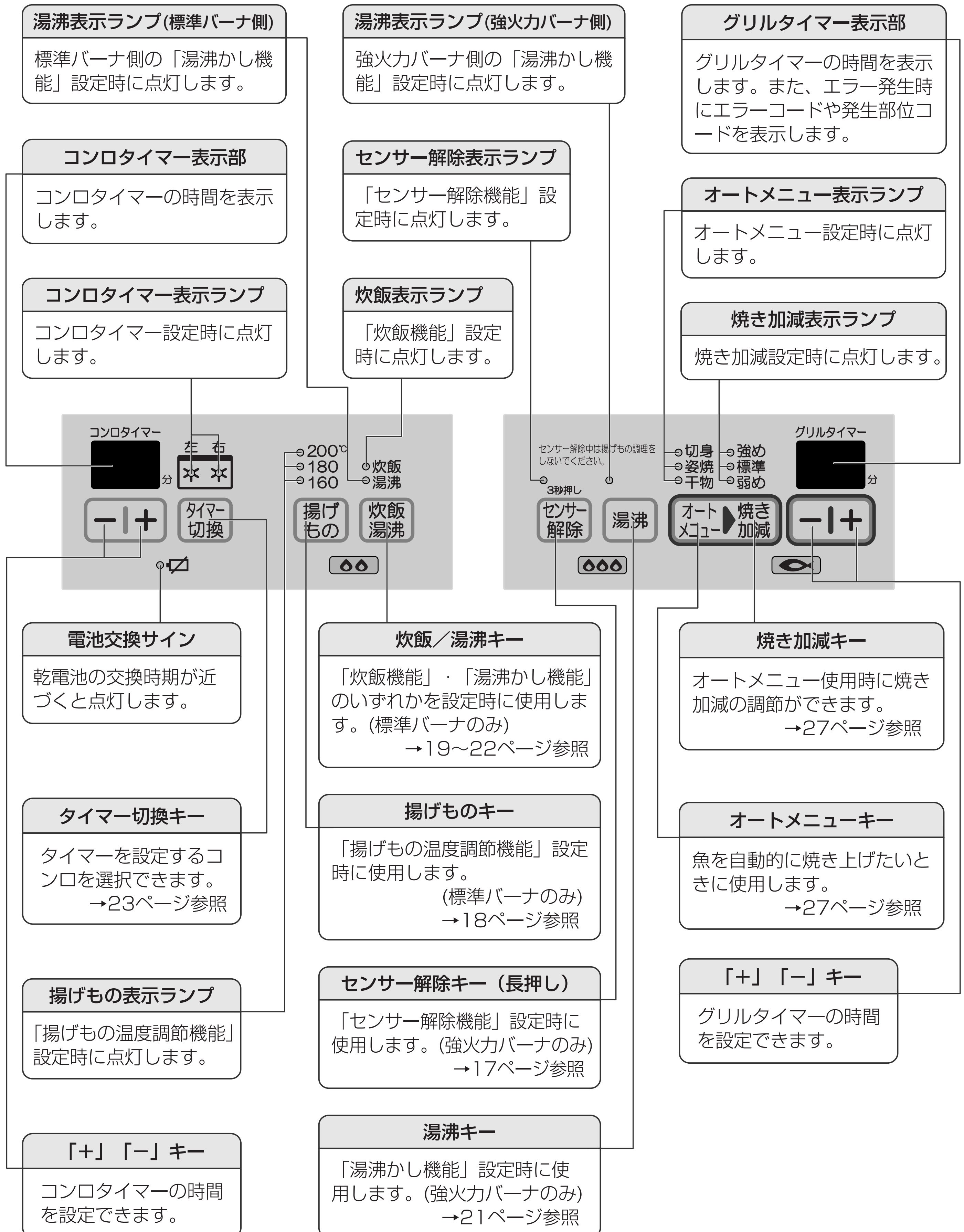


◎PA-308ACG-L、PA-308ACV-Lの操作部
＊強火力バーナが左側、標準バーナが右側の器具です。





【操作部のなまえ】※イラストは強火力バーナが右側、標準バーナが左側の器具になります。



特　長

※操作ボタン戻し忘れのお知らせについて
湯沸かし機能、炊飯機能、コンロタイマー機能、グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安全装置が働き自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。そのまま操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に "ピー・ピー・ピー" と3回ブザーが鳴り、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。

コンロ部（標準バーナ・強火力バーナ）の主な特長

■省エネルギー高効率コンロバーナ
（標準バーナ、強火力バーナ）
従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■消し忘れ消火機能
（標準バーナ、強火力バーナ）
万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分で自動消火します。高温での調理が続いた場合には、約30分で自動消火します。

■焦げつき消火機能
（標準バーナ、強火力バーナ）
煮物などの調理時になべ底が焦げつきはじめると自動消火します。（なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）

■揚げもの温度調節機能
（標準バーナのみ）
天ぷらなどの揚げもの調理をするときに、油の温度を5段階（160～200℃）のいずれかに一定に保ちます。

■湯沸かし機能
（標準バーナ、強火力バーナ）
沸騰後、自動的に弱火になり、その後5分間保温して、自動消火します。

■立消え安全装置
（標準バーナ、強火力バーナ）
風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■天ぷら油過熱防止機能
（標準バーナ、強火力バーナ）
調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

■センサー解除機能
（強火力バーナのみ）
煎りもの料理など高温が必要な調理の場合には、センサー解除機能を設定してください。

■炊飯機能
（標準バーナのみ）
自動的に炊飯し、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

■コンロタイマー機能
（標準バーナ、強火力バーナ）
どちらか1箇所のコンロで1～99分まで設定できます。設定した時間が経過すると自動消火し、ブザーでお知らせします。

グリル部の主な特長

■遠赤外線直火焼水なしグリル
従来はグリル庫内の発火予防のためにグリル受け皿に水を入れる必要がありました。本製品はグリル受け皿に水を入れずに使用できるので焼物がこんがり焼き上がります。さらに、グリル庫内の広い両面焼きグリルで、一度にたくさんのお魚をムラなく素早く焼き上げます。また、従来のグリルに比べ、熱効率が大幅に向上していますので、ガス代を節約できます。

■立消え安全装置
風などで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】
万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

■オートメニューモード【自動調理】
生魚の姿身・切り身や干物などをオートメニューキーと焼き加減キーを設定するだけで自動で焼き上げてくれるので、誰にでも簡単に調理することができます。

■マニュアルモード【手動調理】
設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、ブザーでお知らせします。

■消し忘れ消火機能
万一の消し忘れのために、グリルは最大約15分で自動消火します。

■グリル過熱防止装置
グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

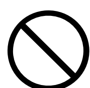
安全に正しくお使いいただくために

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。


一般的な禁止


火気禁止


接触禁止


分解禁止


発火注意


必ず行う

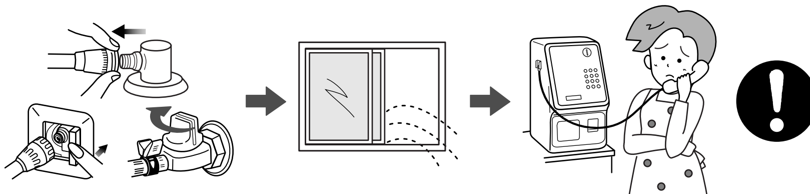

換気必要

⚠危険

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

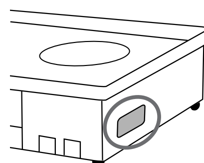
①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす）
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者まで連絡する。



⚠警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。



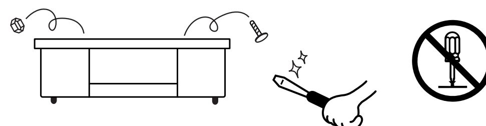
型式名
LPガス　ガス消費量
製造年・月-製造番号　製造事業者名

型式名　都市ガス用
ガスグループ　ガス消費量
製造年・月-製造番号　製造事業者名



■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。

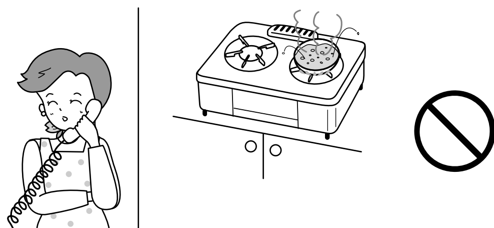


必ずお守りください

⚠警告

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。



■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

●機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。

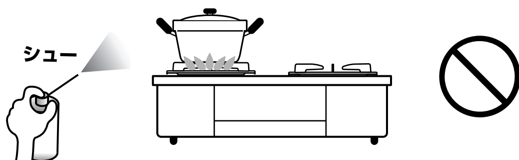
■グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



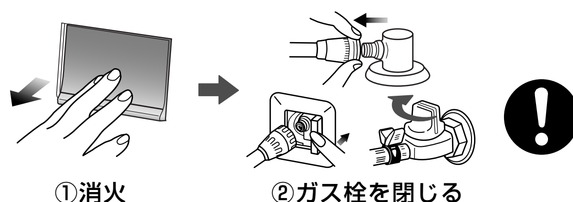
■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



■異常時・緊急時の処置

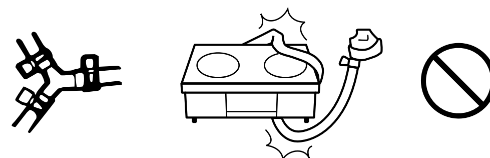
①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす。）
②「故障かな？と思ったら」に従い処置する。
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。



■ガス接続

ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は、検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止める
ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続する
①継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
②機器の上や下を通さない
③他の熱源などの高温部に触れない
④折れ、ねじれ、引っ張りなどのないようにする
⑤接続口に汚れやごみがないようにする

●正しく接続されないとガス漏れの原因になります。
●ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。



■ゴム管はときどき点検して取り替える

古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。

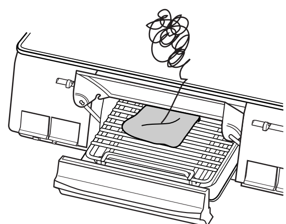


⚠警告

■グリル庫内に食品屑やふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

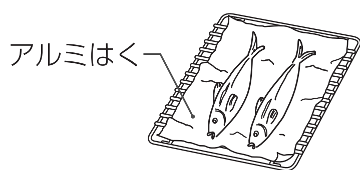
＊取り除く際はケガをしないように注意してください。

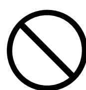




■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。

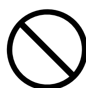




■使用中、使用直後の持ち運び禁止

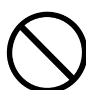
火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。また、コンロ上の調理物などが倒れてやけどをするおそれがあります。

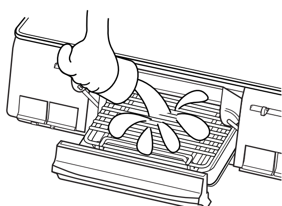


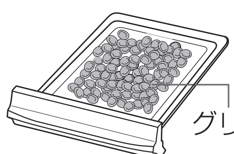


■グリル受け皿には何も入れない

思わぬ事故の原因になります。







■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

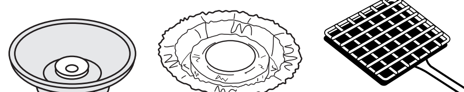


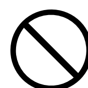
■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する。また、使用後は機器のガス栓を閉じる



■市販の補助具を使用しない

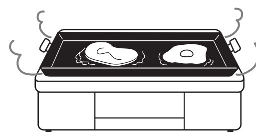
市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。





■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

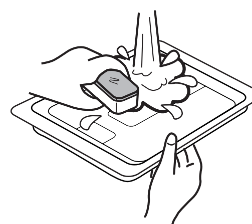
不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。





■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



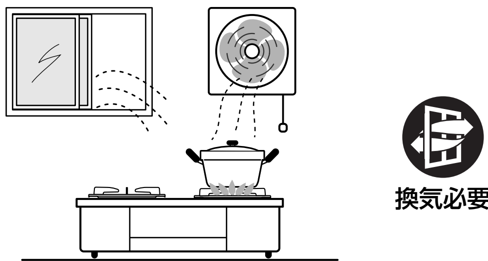


⚠注意

■ガス事故防止（換気に注意）

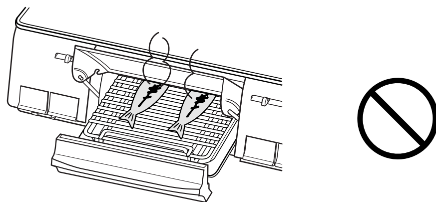
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

＊自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタンが過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



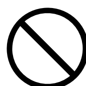
■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、操作ボタンを押して消火状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

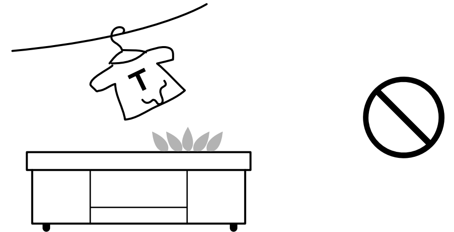
炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。

＊消火後、点検を依頼してください。



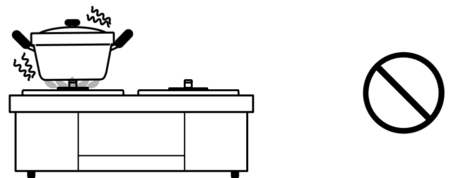
■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



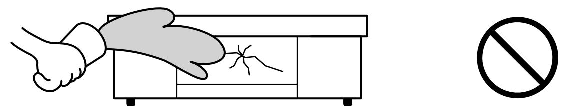
■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



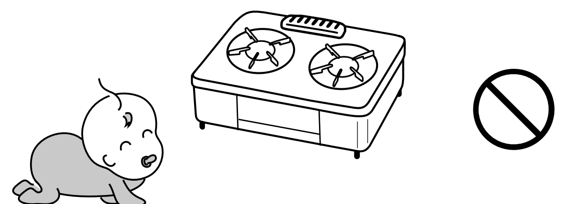
■熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをする原因になります。



■幼児や小さな子供に触らせない

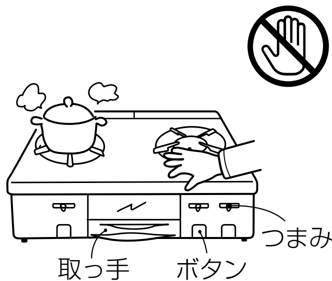
思わぬ事故の原因になります。



⚠注意

■使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
＊特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



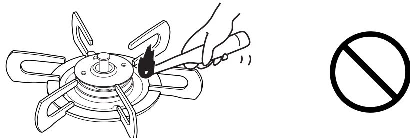
■排気口に注意

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近付けたりなべの取っ手等を向けたりしないでください。高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。



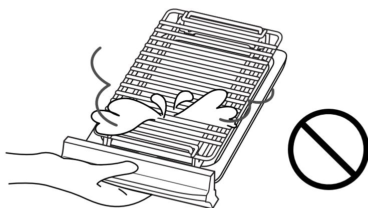
■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。



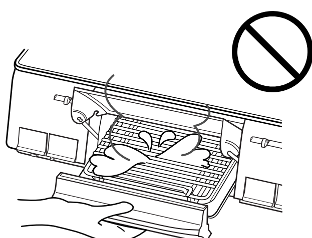
■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



■コンロの奥へ手をのばすときは、バーナによるやけどや衣服への引火に注意する



■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたりしない

衣服に炎が移ったり、熱や炎でやけどをするおそれがあります。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。



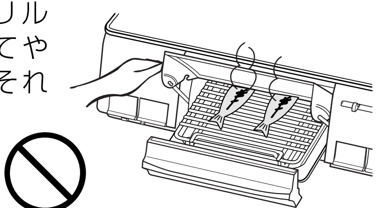
■ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。



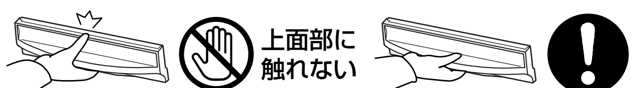
■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



■グリル使用中、使用直後にグリル取っ手上面部(特に金属部)に触れない

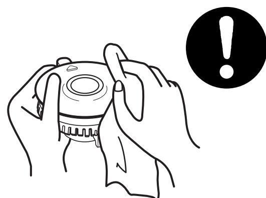
高温のためやけどをするおそれがあります。



⚠注意

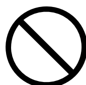
■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



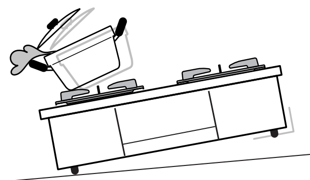
■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。



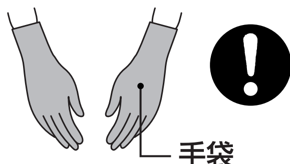
■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



■みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。



【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
●熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
●鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

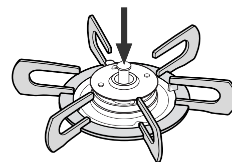
■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。



⚠ 警告

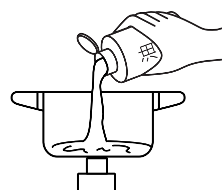
■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



■揚げもの調理には200mℓ以上の油を入れる

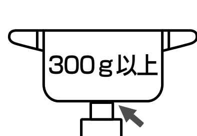
調理油の量が200mℓ未満の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。



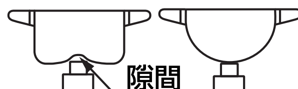


■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

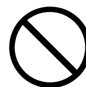
そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。
なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。





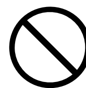






■センサー解除機能を使用中は揚げもの調理をしない

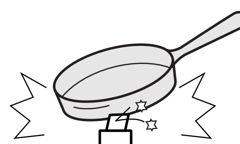
センサー解除機能は、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

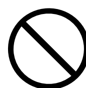


⚠ 注意

■温度センサーに強いショックやキズを与えない

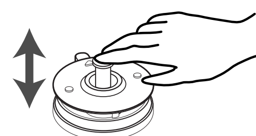
温度センサーが故障する原因となります。





■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。





設置について

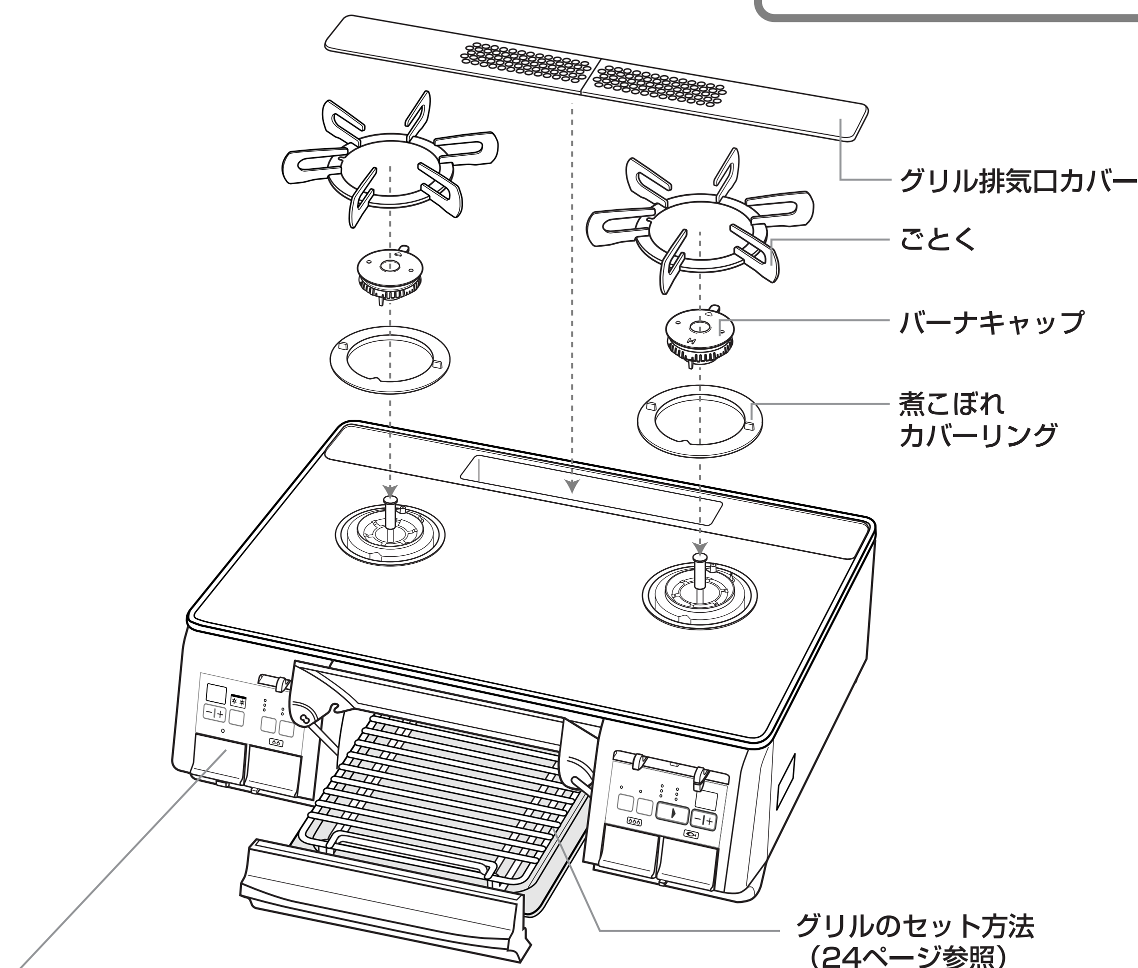
■準備と確認

●箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。

■部品のセット

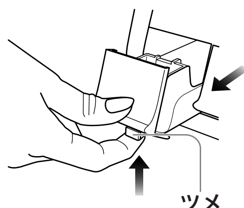
●図は、強火力バーナが右側、標準バーナが左側(左側壁設置)の機器のご紹介となっております。

⚠警告
標準バーナ側を壁側に設置する
＊壁側の火災を防止するためです。

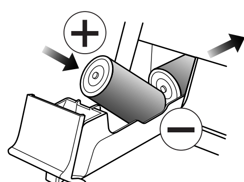


乾電池のセット（アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個）

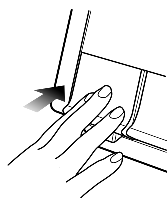
①電池ケースのツメを上げながら手前に引く



②乾電池の⊕側を手前にして入れる



③電池ケースを奥までしっかり入れる

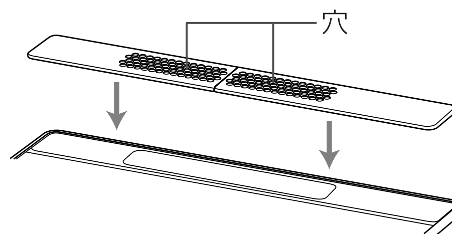


おねがい

●電池ケースに水などの異物が入った場合は、電池接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
●乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
●乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。
●乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。

グリル排気口カバーのセット

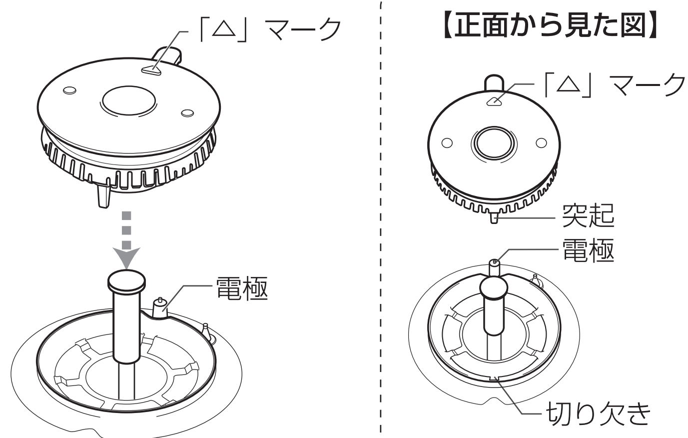
図のように排気口カバーの穴側を各々内側に向けセットする



バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「△」マークが電極の真上にくる位置にあわせて、突起を切り欠きにはめてセットする

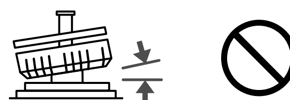
●強火力バーナ用のバーナキャップは、表面に「H」マークを表示しています。
＊標準バーナ用と強火力バーナ用（「H」マーク付）では形状が異なりますので、取り付け間違いしないよう注意してください。



⚠注意

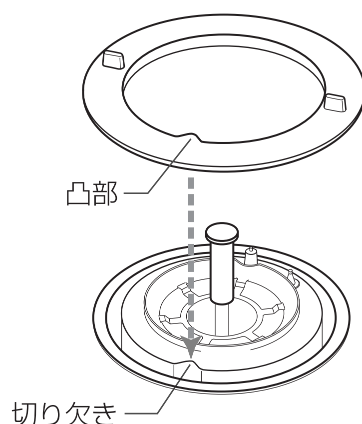
浮き・傾きのないように正しくセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。



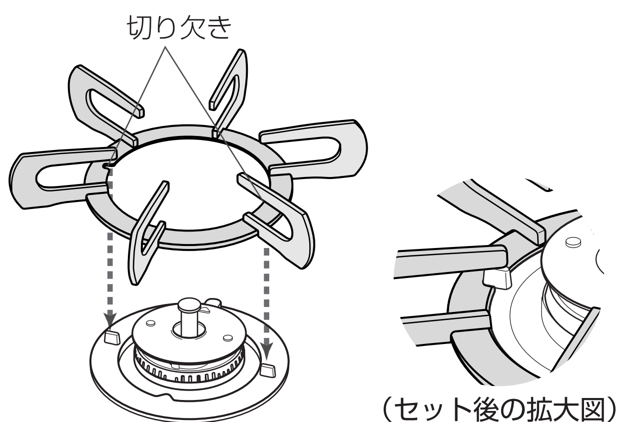
煮こぼれカバーリングのセット

煮こぼれカバーリングの凸部を本体の切り欠きにあわせてセットする



ごとくのセット

ごとくの切り欠きを煮こぼれカバーリングの突起にあわせてセットする



（セット後の拡大図）

設置について

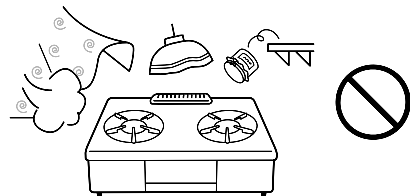
■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
＊防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠警告

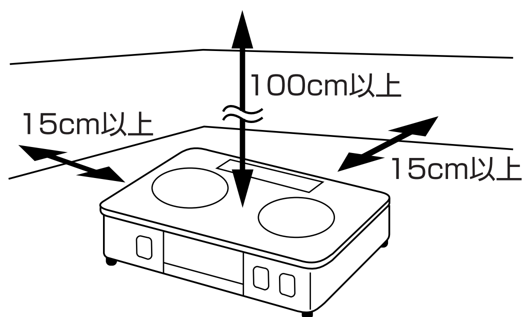
下記の条件を満たしている場所をお選びください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- **●風が吹き込まない**
- **●水や熱がかからない**
- **●換気が良い**
- **●上に照明器具などの樹脂製品がない**
- **●水平で安定している**
- **●落下物の危険がない**
- **●上に湯沸器がない**
- **●周囲に可燃物がない**



周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

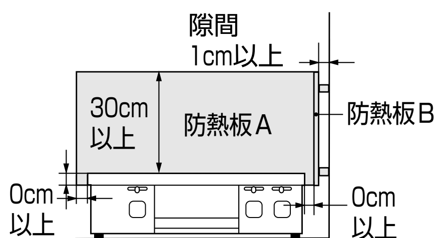
- ●トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- ●上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける



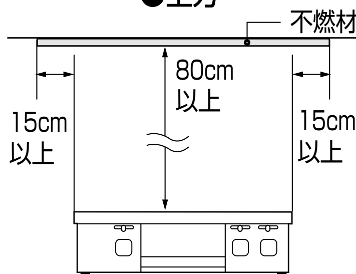
■防熱板について

別売の防熱板A、B、Cまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板A, Bは、壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

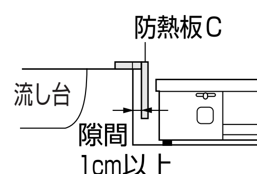
●側面・背面



●上方



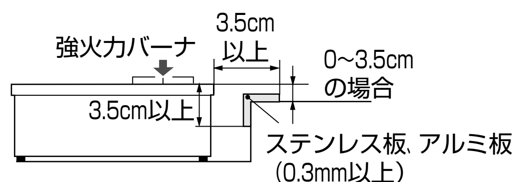
●流し台などの側面



トッププレート面が低いとき

■強火力バーナ側の防火措置

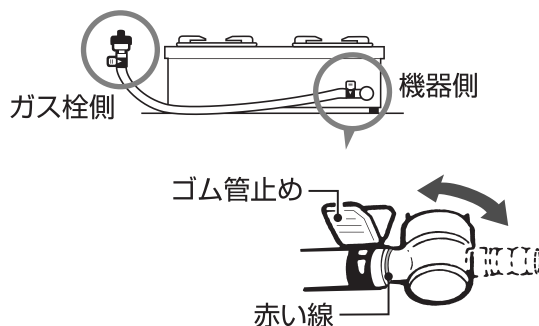
可燃性の調理台・流し台などが、トッププレートと同じ高さまたは低い場合でも強火力バーナ側を密着設置する場合は図のように保護してください。



ゴム管接続の場合

用意するもの：Φ9.5mmガス用ゴム管（新品）1本
（都市ガス用とLPガス用があります。
お使いのガスに合わせてお選びください。）

ゴム管止め2個



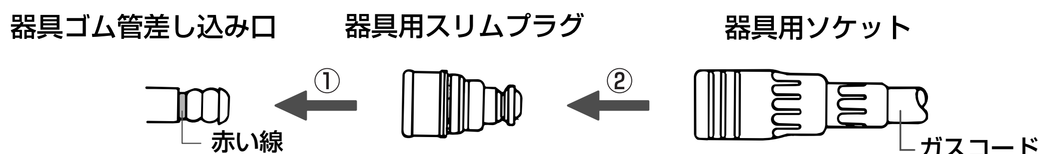
①ゴム管を機器に触れないように適切な長さに切る
②両方のゴム管口の赤い線までゴム管を差し込みゴム管止めで止める
③ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める

ガスコード接続の場合

＊ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセントになっていないと接続できません。
従来のガス栓で使用する場合は、ガス栓用プラグが必要です。

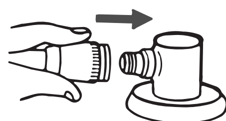
ガス機器側の接続

①下図のように、まず器具用スリムプラグを機器のゴム管差し込み口に取り付ける
②次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込む
(器具用スリムプラグに同梱してある取扱説明書に従ってください。)



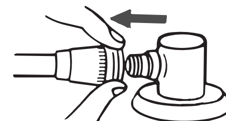
ガス栓側の接続 （ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む



●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

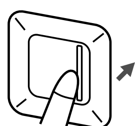


●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

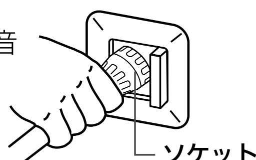
ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

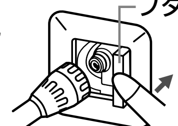
●フタを開ける
フタの右端を押す



●取り付ける
“カチッ”と音がするまで差し込む



●取りはずす
右端にあるフタを押す



コンロの使いかた

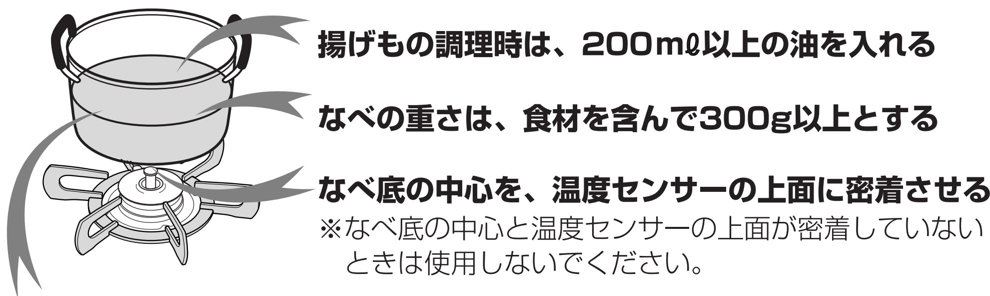
コンロを使う前に

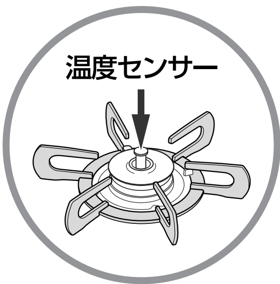
おねがい

- ●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- ●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- ●煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- ●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。
  焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。
  《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- ●揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。
  揚げものは、油の温度を一定に保つ「揚げもの温度調節機能（18ページ参照）」を使用すると便利です。

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。





調理に適したなべを選ぶ（下表）

○：適する　×：適さない

なべなどの種類	油調理		その他の調理(煮物など)	備　考
	揚げもの	炒めもの		
ホーローなべ、ステンレスなべ(多層を含む)、アルミ・鉄なべ、無水なべ	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン、平底中華なべ	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷらなべ	○	／	／	揚げもの調理以外の調理には適していません。
耐熱ガラスなべ、土なべ、圧力なべ	×	○ (ただし、消火する場合があります)	○ (ただし、消火する場合があります)	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
打ち出しなべ、丸底中華なべ	×	○	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
焼 網	／	／	×	消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。

使用中、自動的に弱火になったときは ⇒【異常過熱防止機能が働いています】

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

●から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、異常高温に達しないよう火力を自動制御します。
※最初に弱火になったとき、ブザーが "ピッ" と1回鳴ってお知らせします。
●なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
＊故障ではありません。
＊炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナ付近には顔や手を近づけないようにしてください。
＊自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
＊再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

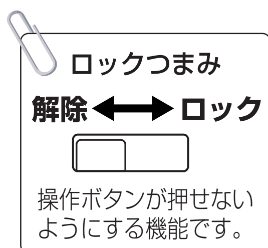
【ワンポイント】炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、ブザーが "ピッ" と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

コンロの使いかた

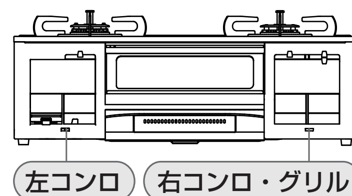
1 準備

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する
＊ロックされたまま操作ボタンをムリに押したり、使用中につまみを動かすと故障の原因になります。

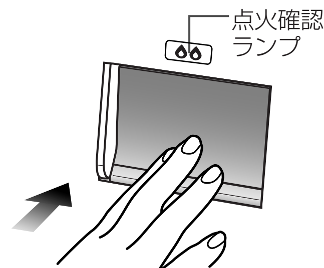


【ロックつまみの位置】



2 点火

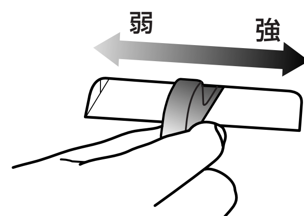
①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す
●ボタンはいっぱいまで押さないと点火しません。
●パチパチと音がして点火します。（コンロとグリル同時に放電）
●標準バーナの火力調節つまみは、弱火側にある場合、「強火」の方向へ自動的に移動します。
●強火力バーナの火力調節つまみは強火側にある場合でも「中火」の方向へ自動的に移動します。



②手を離しても点火していることを確認する
●点火確認ランプが点灯します。

3 火力調節

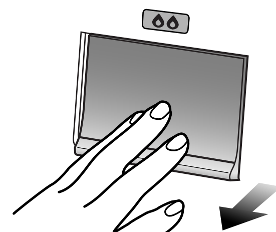
炎を見ながらつまみをゆっくり動かす
●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
●強から弱へ急速につまみを動かしても、火力はゆっくり変化します。
※コンロ使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。



4 消火

①操作ボタンを押す
●消火を確かめてください。点火確認ランプが消灯します。

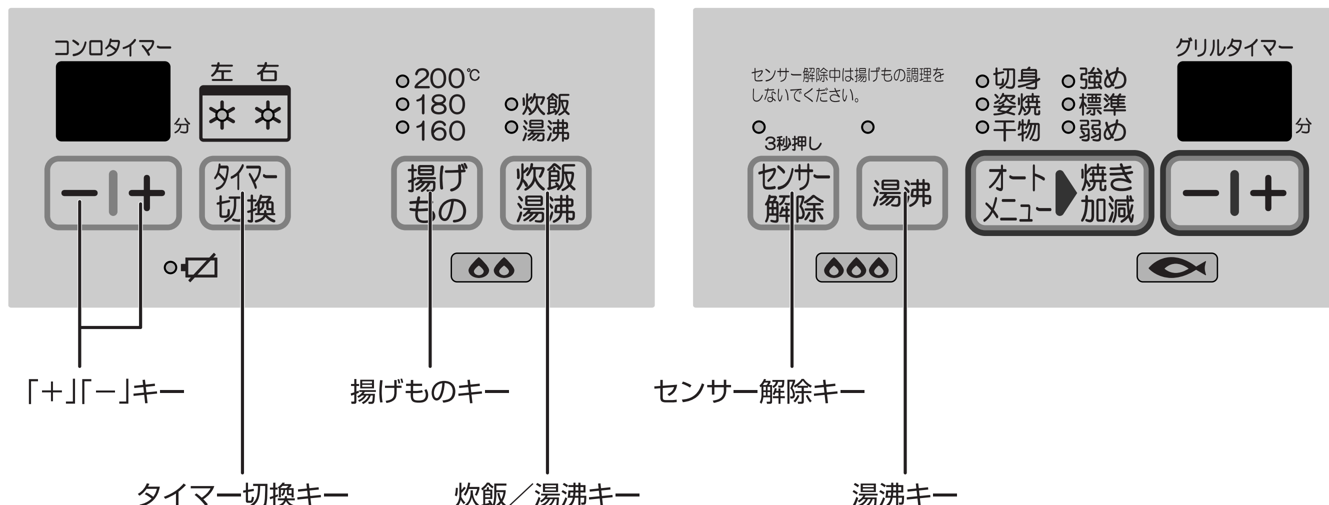
②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックし、ガス栓を閉める
●ロックつまみは小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。
＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



コンロの使いかた

コンロ操作部の使いかた

コンロ操作部



※イラストは標準バーナが左側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

煎りものなど、さらに高温になる調理には（センサー解除機能の設定：強火力バーナのみ）

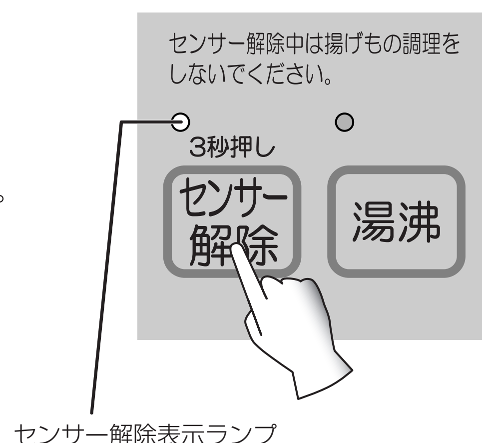
煎りものなど、高温が必要な調理の場合に使用してください。（強火力バーナのみ）

■強火力バーナを使用中に、

“センサー解除キー”を長押しする（3秒以上）

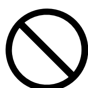
- ●強火力バーナの「焦げつき消火機能」は作動しません。
- ●ブザーが“ピッ”と鳴り、センサー解除表示ランプが点灯します。

※「センサー解除機能」を取り消すには、もう一度、センサー解除キーを押してください。



⚠警告

揚げものなどの油調理には、センサー解除機能を使用しない



知っておいてね

- ●センサー解除機能を使用中も、センサーの故障を防止するため、センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。
- ●センサー解除機能を設定したまま消火しても、次回点火時には通常設定に戻ります。

「機能選択」揚げもの温度調節機能の使いかた（標準バーナのみ）

調理油の温度を160℃、160℃と180℃の中間ぐらい、180℃、180℃と200℃の中間ぐらい、200℃のいずれかに一定に保ちます。

おねがい

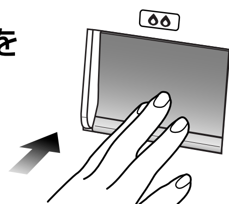
調理時の油量は700mℓ～1000mℓが適量です。
油量が少ないと、油の温度は設定温度より高めに、多いと低くなります。また、なべの厚さや大きさによっても設定温度と異なる場合があります。

■揚げもの温度の目安

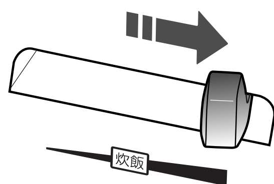
160℃	から揚げ・ドーナツ
180℃	天ぷら・フライ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの

【準備】
揚げもの調理に適したなべに700mℓ～1000mℓの油を入れてセットします。

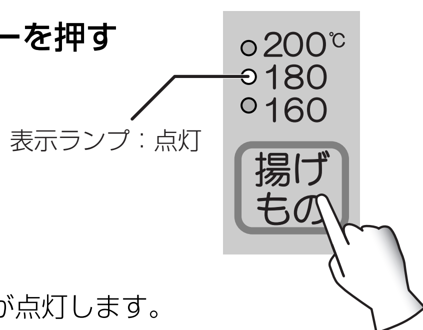
1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する



2 火力調節つまみを全開にする



3 揚げものキーを押す

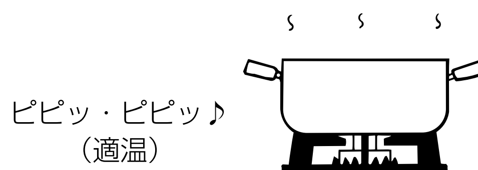


●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは揚げものキーを押すごとに、
「180℃」→「180℃・200℃」→「200℃」
→「160℃」→「160・180℃」
→「ランプ消灯（取り消し）」→「180℃」…
のように切り替わります。
ご希望の「揚げもの温度」に合せてください。

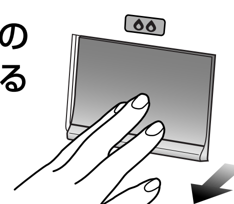
点灯するランプ	揚げもの温度
160℃	160℃
160℃・180℃	160℃と180℃の中間ぐらい
180℃	180℃
180℃・200℃	180℃と200℃の中間ぐらい
200℃	200℃

4 油が設定温度になると、ブザーでお知らせ

●“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
●調理中、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。



5 調理終了後は、標準バーナの操作ボタンを押して消火する



取り消しする場合は

●揚げものキーを、揚げもの表示ランプが消灯するまで数回押してください。

「機能選択」炊飯機能の使いかた（標準バーナのみ）

自動的に炊飯し、炊き上がり後ガスを止めます。
その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

おねがい

●なべは別売の炊飯専用鍋（PRN-51）をお使いいただくと上手に炊飯できます。市販の文化なべでも炊飯可能ですが、ガラスなべ、土鍋では炊飯機能は使えません。
●浅いなべはふきこぼれることがあります。
●2度炊き・あたため直しをしたときや、なべの材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択使用中は焦げつき消火機能が働きません。
●火力を指定の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

【 炊飯の準備 】

1 お手持ちの計量カップでお米を正しく計り、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

●一度水に漬けたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。

2 水加減をする

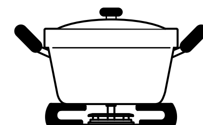
●炊飯は1合から5合までできます。
●新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水加減をしてください。
●水加減後、30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
●炊き込みご飯は、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
●無洗米をご使用の場合、米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

《水加減の目安》

米	水
180㎖・1合（150g）	約280㎖
360㎖・2合（300g）	約480㎖
540㎖・3合（450g）	約680㎖
720㎖・4合（600g）	約880㎖
900㎖・5合（750g）	約1070㎖

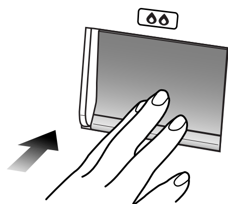
＊水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。

3 お米と水の入ったなべにふたをしてセットする



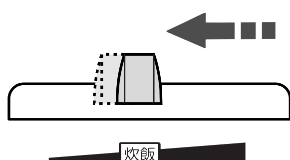
【 炊飯のしかた 】

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する



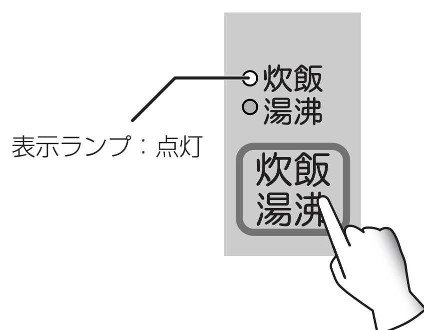
2 火力調節つまみを「炊飯」の位置に合わせる

●ふきあがったつゆが外に飛び散る場合や2合以下を炊飯する場合には、火力調節つまみを「炊飯」位置の左端へ合わせてください。



3 炊飯／湯沸キーを押し、「炊飯」表示に合わせる

●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは炊飯／湯沸キーを押す毎に、「湯沸」→**「炊飯」**→「ランプ消灯(取り消し)」→「湯沸」… のように切り替わります。



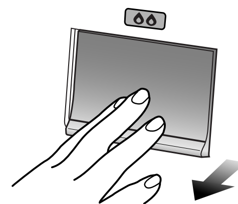
4 炊き上がって消火すると、ブザーでお知らせ

●炊き上がると自動消火し、“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴ります。



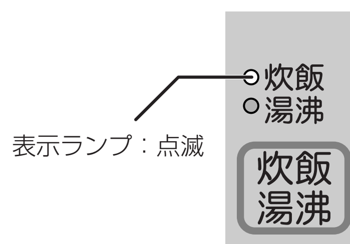
ピー・ピー♪
（炊きあがり）

5 標準バーナの操作ボタンを押して消火操作をする



6 むらしをする

●炊き上がり後、むらしのために15分間「炊飯」の表示ランプが点滅します。



7 むらしが終了するとブザーでお知らせ

●むらし終了時は“ピピッ・ピピッ…” と12回ブザーが鳴ります。
●ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げておいしくなります。



ピピッ・ピピッ♪
（むらし終了）

取り消しする場合は

●炊飯/湯沸キーを、炊飯表示ランプと湯沸表示ランプが消灯するまで数回押してください。

コンロの使いかた

「機能選択」湯沸かし機能の使いかた（強火力バーナ・標準バーナ）

沸騰後、自動的に弱火になり、5分後にガスを止めます。

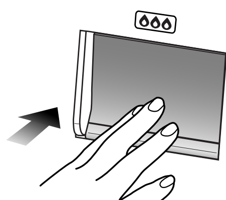
おねがい

- 沸騰するまではふたの開け・閉め、水や具の追加、中の水をかき混ぜる、なべを動かす等はしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 約70℃以上のお湯をわかした場合、100℃になる前に自動消火してしまうことがあります。
- なべの種類や水量の多少によっては沸騰のお知らせが遅れたり、吹きこぼれることがあります。

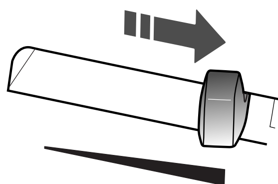
強火力バーナ側のコンロで湯沸かし機能を設定する場合

【準備】
底の平らな金属製のやかんやなべに0.5L～3.0Lの水を入れてセットします。やかんやなべにはふたをしてください。

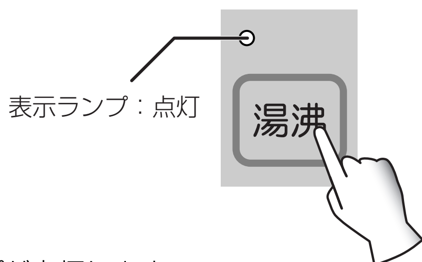
1 強火力バーナの操作ボタンを押し、点火する



2 火力調節つまみを全開にする



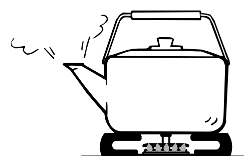
3 湯沸キーを押す



- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプは湯沸キーを押す毎に、「湯沸」→「ランプ消灯（取り消し）」→「湯沸」… のように切り替わります。

4 沸騰・消火時はブザーでお知らせ

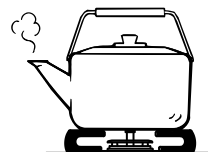
- 沸騰時は"ピピッ・ピピッ…"と12回ブザーが鳴ります。その後自動的に弱火になります。
- 表示ランプは点滅に変わります。



ピピッ・ピピッ♪
（沸騰）

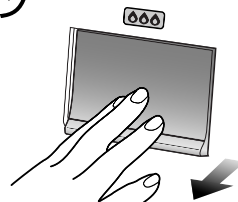
5分後

- 自動消火時は"ピー・ピー…"と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



ピー・ピー♪
（消火）

5 強火力バーナの操作ボタンを押して消火操作をする



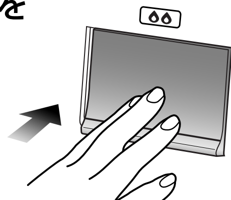
取り消しする場合は

- 湯沸キーを、湯沸表示ランプが消灯するまで数回押してください。

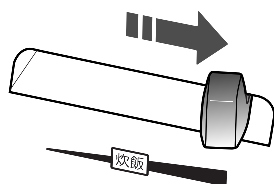
標準バーナ側のコンロで湯沸かし機能を設定する場合

【準備】
底の平らな金属製のやかんやなべに0.5L～3.0Lの水を入れてセットします。やかんやなべにはふたをしてください。

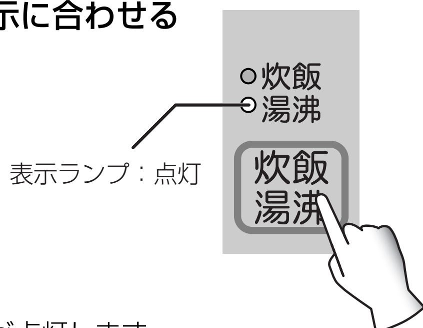
1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する



2 火力調節つまみを全開にする



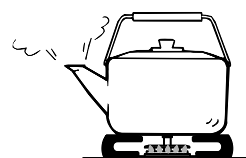
3 炊飯／湯沸キーを押し、「湯沸」表示に合わせる



●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは炊飯／湯沸キーを押す毎に
「湯沸」→「炊飯」→「消灯（取り消し）」→**「湯沸」**…のように切り替わります。

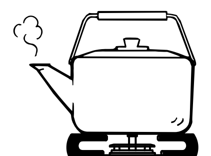
4 沸騰・消火時はブザーでお知らせ

●沸騰時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。その後自動的に弱火になります。
●表示ランプは点滅に変わります。

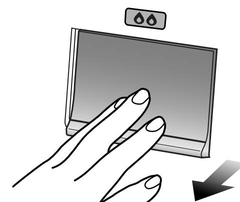


5分後

●自動消火時は“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



5 標準バーナの操作ボタンを押して消火操作をする



取り消しする場合は

●炊飯/湯沸キーを、炊飯表示ランプと湯沸表示ランプが消灯するまで数回押してください。

コンロタイマーの使いかた

強火力バーナまたは標準バーナのどちらか1ヶ所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。設定時間になるとブザーでお知らせし、自動消火します。

知っておいてね

●コンロタイマーはどちらか1ケ所のコンロバーナのみセットが可能です。
●機能選択モードを使用している場合は、機能選択モードを使用しているコンロでのタイマーは設定できません。
●コンロタイマー使用中に機能選択モードを設定した場合、機能選択モードが優先されコンロタイマーは解除されます。
●コンロタイマーの設定を、使用中の他のコンロへ変更する場合は、タイマー切換キーを押してコンロを選択してください。この場合、表示部は“3”分が表示されますので、再度時間を設定してください。

1 点 火

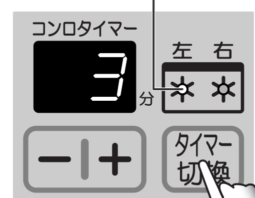
各バーナの点火操作をする

2 コンロタイマーのセット

①タイマー切換キーを押し、タイマー設定したいコンロを選択する

●選択したコンロの表示ランプが点滅し、表示部に“3”分が表示されます。
●表示ランプは使用しているコンロのみ点滅します。
表示ランプはタイマー切換キーを押すごとに、
「左コンロ」→「右コンロ」→「ランプ消灯（取り消し)」→「左コンロ」…
のように切り替わります。

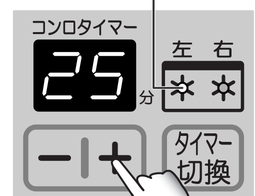
表示ランプ：点滅



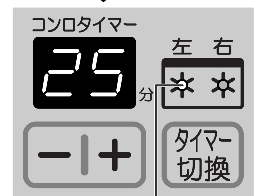
② ＋－ キーを押してタイマー時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。初期設定は3分です。
●1～99分まで1分刻みでセットできます。キーを押し続けると5分刻みに変わります。
＊使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のため、バーナの最大持続時間（約120分）を超える範囲は設定できません。

表示ランプ：点滅



約5秒後



表示ランプ：点灯

【タイマースタート】

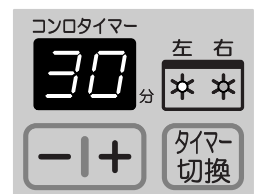
●表示ランプが点灯にかわります。
※調理途中でタイマー時間を変更したい場合は、＋－キーで変更してください。

タイマーを途中で取り消しする場合は

タイマー切換キーを、表示ランプが消灯するまで数回押してください。

3 終了・消火

●調理終了30秒前になると、「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に、秒表示に変わります。



30秒後



●設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。
●自動消火後、約10秒後に残り時間の表示は消灯し、表示ランプが消灯します。

自動消火後、操作ボタンを押して消火操作をする

グリルの使いかた

グリルを使う前に

はじめて使うとき

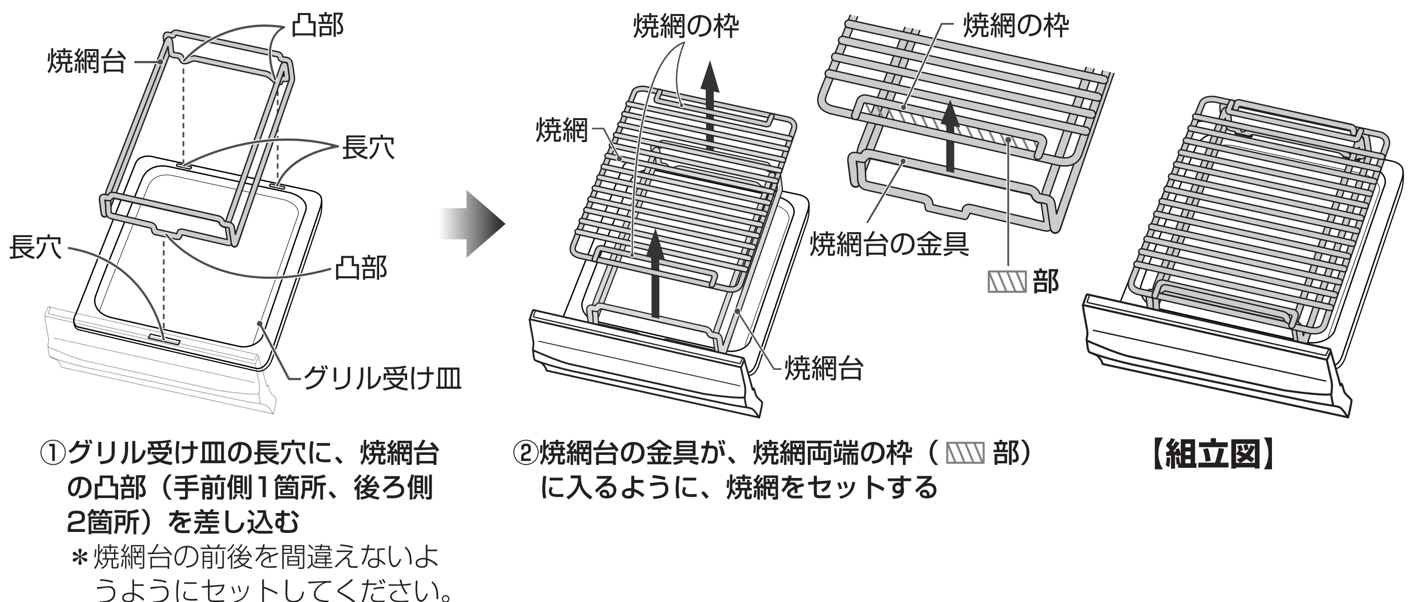
約6分、空焼きする … ●庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。
●空焼き時にグリル過熱防止装置が作動し、自動消火する場合があります。
この場合、約5分ほど待ってから再度点火操作をしてください。

■グリル過熱防止装置について

グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると、"ピー"とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコードを表示します。

＊グリル過熱防止装置が作動したら、約5分ほど（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

■グリルのセット



①グリル受け皿の長穴に、焼網台の凸部（手前側1箇所、後ろ側2箇所）を差し込む
＊焼網台の前後を間違えないようようにセットしてください。

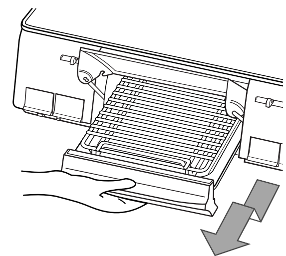
②焼網台の金具が、焼網両端の枠（▨部）に入るように、焼網をセットする

【組立図】

■グリル受け皿の取り出しかた

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

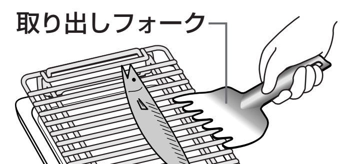
＊最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
＊持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。



■焼網に魚などがくっつく場合には

付属の取り出しフォークを使用すると、魚などが身くずれすることなく簡単に取り出せます。

●取り出しフォークの溝を焼網に合わせて焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物を焼網からはがします。



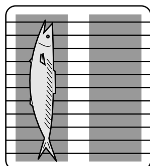
マニュアルモード（手動調理）の使いかた

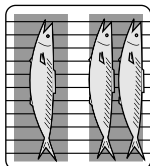
おねがい

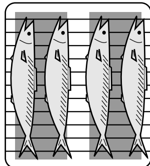
●グリル使用後、グリル受け皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●グリルは安全のため、最大15分で消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
●干物や脂分の多い調理物（にしん、鶏肉など）を焼くときは、グリル庫内で飛び散った脂や調理物が燃え上がり、たまった脂に引火する場合がありますので、グリル受け皿のお手入れをしてからご使用ください。

■焼きかたのポイント

●グリルを予熱したり、焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとこげかたが少なくなります。
●皮付きの切り身などは皮側を上にして焼くと、よりきれいに焼けます。
●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。
●魚などを焼く場合、焼網の中央を避けて▇部分に置くと上手に焼けます。（1尾の場合も同様に焼網の中央を避けて置いてください。）
●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。







■グリルの加熱時間目安表

魚の種類	分　量	焼き時間	火加減
あじ（生）	4尾（約120g／尾）	約11分	上火：強 下火：強
さんま（生）	4尾（約150g／尾）	約12分	
鮭（切り身）	3切（約90g／切）	約7分	
あじ（開き）	2枚（約120g／枚）	約5分	
あゆ	4尾（約100g／尾）	約9分	
粕漬け	2切（約160g／切）	約5分	
ほっけ	1尾（約260g／尾）	約7分	
ししゃも(頭テマエ)	10尾（約20g／尾）	約7分	
さばの塩焼き	4切（約80g／切）	約7分	
ブリのみりん漬け	3切（約90g／切）	約6分	

＊火加減、焼き時間はあくまでも目安です。魚の分量や焼き加減のお好みによって調節してください。

1 準備

⚠注意

グリル庫内（バーナ付近）にアルミ箔などのゴミが付着していないことを確認する
→点火不良や思わぬ事故の原因になります。

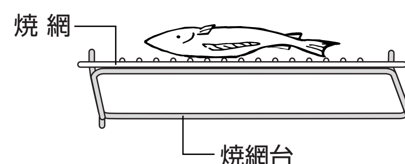
①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

③焼網台・焼網をセットする

④材料をのせ、グリル受け皿を奥までしっかりと入れる
●グリル扉が閉まっていることを確認してください。

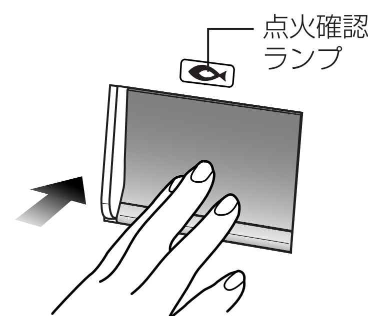
【横から見た図】



2 点 火

操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、グリルタイマー表示部に加熱時間が表示されたことを確認する

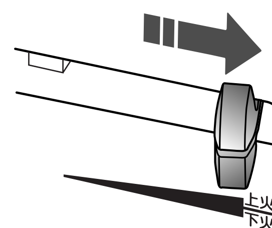
●パチパチと音がして点火します。手を離しても約7秒間放電し続けます。（こんろとグリル同時に放電）
●点火確認ランプが点灯します。
●火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。



3 火力調節

火力を調節する

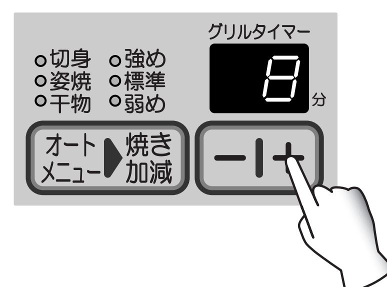
●火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。
●火力は全開（火加減：強）にし、焼き具合は加熱時間で調整してください。（「グリルの加熱時間目安表」25ページ参照）
＊火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。



4 時間のセット

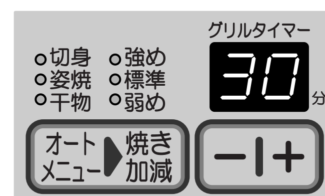
＋－ キーで加熱時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。初期設定は9分です。
●調理中に ＋ － キーを押すと、加熱時間が変更できます。
●1～15分まで連続的に変わります。



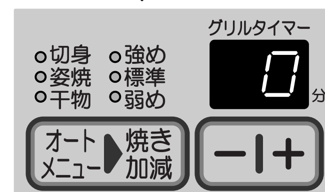
5 調理終了・消火

●調理終了30秒前になると「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



30秒後

●設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。
●点火確認ランプが消灯します。
●自動消火後、約10秒後に表示は消灯します。

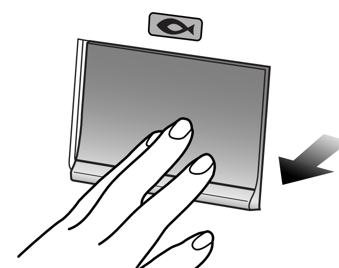


①自動消火後、操作ボタンを押して戻し、消火操作をする

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

●消火を確かめてください。

③ガス栓を閉め、グリル受け皿のお手入れをする



グリルの使いかた

オートメニューモード（自動調理）の使いかた

生魚の姿身・切り身や干物などをオートメニューキーと焼き加減キーを設定するだけで自動で焼き上げます。

必ずお守りください

●予熱はしないでください。
●オートメニューモードで調理中はグリル扉を開けないでください。
●オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
●魚を一度焼きかけて消火し再度点火して調理する場合は、オートメニューモードでは焼かないでください。魚が焼けすぎてしまうのでマニュアルモードで調理してください。
●魚以外の調理はしないでください。
●種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
●冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。

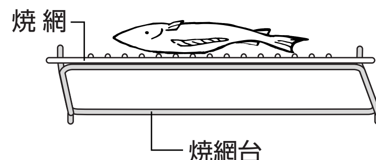
1 準 備

⚠注意

グリル庫内（バーナ付近）にアルミ箔などのゴミが付着していないことを確認する
→点火不良や思わぬ事故の原因になります。

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

【横から見た図】



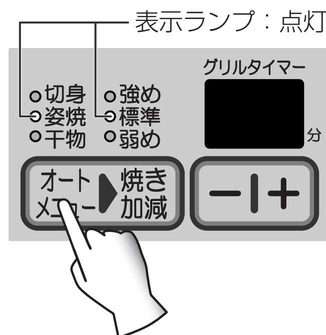
②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

③焼網台・焼網をセットする

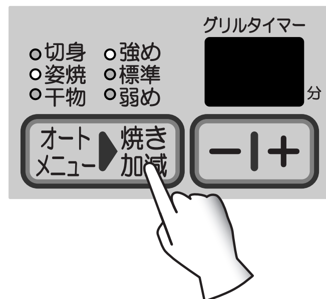
④材料をのせ、グリル受け皿を奥までしっかりと入れる
●グリル扉が閉まっていることを確認してください。

2 オートメニューモードの設定

①オートメニューキーを押してメニューを選択する
●表示ランプが点灯します。
●表示ランプはオートメニューキーを押すごとに、
「姿焼」→「切身」→「干物」→「ランプ消灯（取り消し）」→「姿焼」…
のように切り替わります。食材に応じて、オートメニューを選択してください。（29, 30ページ参照）



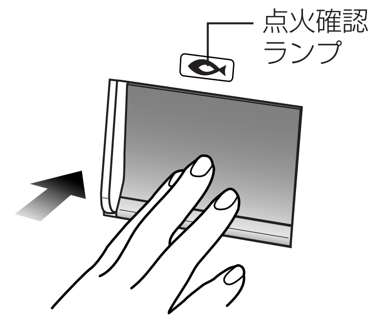
②焼き加減キーを押して、焼き加減を選択する
●表示ランプは焼き加減キーを押すごとに
「標準」→「強め」→「弱め」→「標準」… のように切り替わります。
お好みの「焼き加減」を選択してください。（29, 30ページ参照）



※オートメニューモードを設定してからグリルの点火をするまでに20秒以上経過すると、オートメニューモードは自動的に解除されます。そのときは、もう一度設定をしなおしてください。
※庫内温度がある程度高い場合はオートメニューキーを受け付けません。（オートメニューキーを押すとグリルタイマー表示部に“H”が表示されます。）庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。

2 点火

操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、グリルタイマー表示部に加熱時間が表示されたことを確認する



●パチパチと音がして点火します。手を離しても約7秒間放電し続けます。（こんろとグリル同時に放電）
●火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。

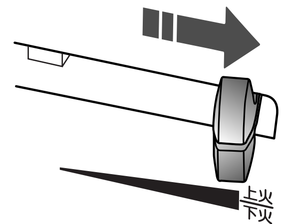
知っておいてね

●点火操作してから約30秒以内（表示ランプが点滅している間）は、オートメニューの設定を変更できます。（約30秒経過すると表示ランプは点灯に切り替わり、設定の変更はできません。）
●点火操作してから約30秒経過した後にオートメニューモードを解除したい場合は、オートメニューキーを押してください。（オートメニューキーを押して解除した場合は、オートメニュー表示ランプと焼き加減表示ランプが消灯し、マニュアルモードへ切り替わります。）

3 火力調節

火力を調節する

●火力は上火/下火ともに全開（火加減：強）にしてください。



4 調理終了・消火

●調理終了30秒前になると「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
●調理終了30秒前からのカウント中に⊞キーを押すと、調理時間を延長することができます。



30秒後

●自動調理が終了すると、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
●点火確認ランプが消灯します。
●自動消火後、約10秒後に残り時間の表示は消灯し、表示ランプが消灯します。

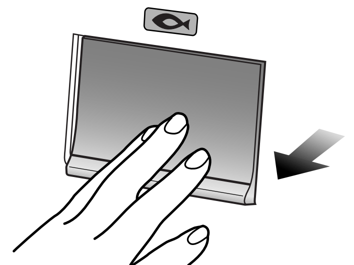


①自動消火後、操作ボタンを押して戻し、消火操作をする

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

●消火を確かめてください。

③ガス栓を閉め、グリル受け皿のお手入れをする



おねがい

グリル使用後、グリル受け皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

グリルの使いかた

●下記の表はオートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。
●魚の種類や大きさ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。
お好みの焼き加減に調節してください。

■オートメニューについて

オートメニュー		魚の種類
姿　焼	＊あじやさんまなどを丸ごと焼きます。	【生魚】 あじ、さんま、いわし、にじます、あゆ、いさき、たい
切　身	＊さばやぶりの切身などを焼きます。	【味噌漬け、照り焼き】 ぶり、さわら 【生魚】 さば、さけ、さわら、ぶり、すずき、たい、たちうお 【塩漬け】 さけ、さば
干　物	＊あじやさんまの開きなどを焼きます。	【干物（開き）】 あじ、さんま、かます、かれい、さわら、ほっけ 【干物】 ししゃも

■焼き加減について

標準：一般的には「標準」をお使いください。
お好みにより、「弱め」「強め」をお使いいただくこともできます。
強め：大きな生魚（200ｇ以上）などにお使いいただくと、上手に焼き上がります。
弱め：小さな生魚（50ｇ以下）、小さな干物などにお使いいただくと、上手に焼き上がります。
味噌漬け、照り焼きなどの切り身は焦げやすくなりますので、「弱め」を使用していただくと上手に焼き上がります。

⚠注意

●魚以外の調理には使用しない
●次の魚にはオートメニューモードを使用しない
→発火の原因となります。

・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し
・市販のみりん漬け　・身欠きにしん

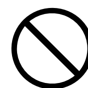


ポイントとお願い	置きかた
●魚は頭を奥にして置いてください。 ●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●魚は厚さ4cmまでのものにしてください。	魚を1尾だけ焼くときは中央を避けて端に置く 魚と魚は間隔を置いて並べる
●皮を上側にして焼いてください。 ●味噌漬けは味噌を洗い落とし、水気を拭き取ってから焼いてください。 ●照焼き、味噌漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きタレのみりん配分が多い	1切れを焼くときは左右どちらかに寄せて置く （4切れの場合）
●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を手前にして焼いてください。	

点検とお手入れ

⚠注意

■**機器を水につけたり、水をかけたりしない**
不完全燃焼・故障の恐れがあります。



おねがい

●点検とお手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をして行ってください。
（機器が冷えるまで時間がかかります。）
●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
●「故障かな？と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有償）

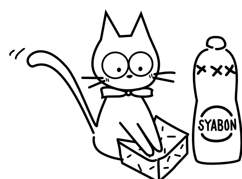
点検のポイント

＊点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物等はありませんか？	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか？	バーナキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。
ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていませんか？	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。 電池交換サインが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。

お手入れのしかた

●機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」参照）



お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

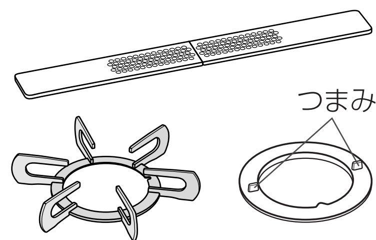
おねがい

●シンナー、ベンジンや酸性･アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
●汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいたみます。

■ごとく、煮こぼれカバーリング、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

●煮こぼれカバーリングは、左右のつまみを持って、取り外してください。
＊グリル排気口カバーをはずして、機器内部に落ちた野菜くずなどを取り除いてください。



■トッププレート

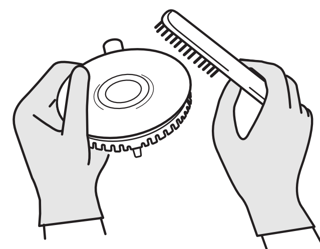
汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取ってください。

■バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金等先の細いものなどで掃除する

＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。
●表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



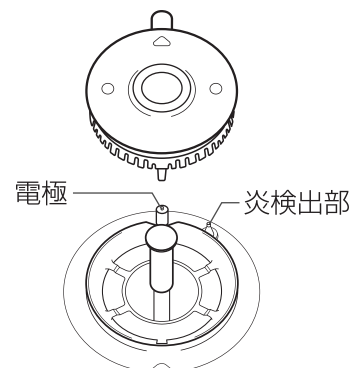
■炎検出部、電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。

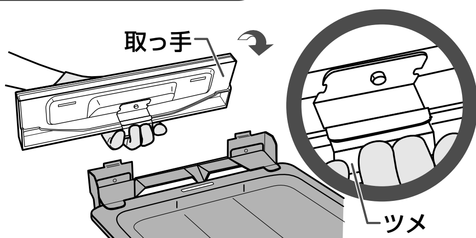


■グリル受け皿

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

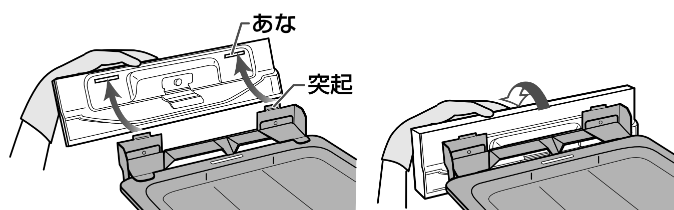
＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびり付いた脂汚れが発火するおそれがあります。
●グリル受け皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

取りはずしかた



グリル取っ手のツメを押し下げたまま取っ手を内側に倒してはずす

取り付けかた



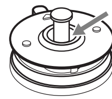
①取っ手のあなにグリル受け皿の突起をはめ込む
②グリル取っ手をおこす

■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。





温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

■焼網、焼網台

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

■グリル扉、グリル取っ手

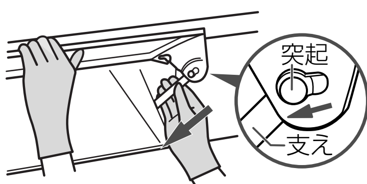
汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

●グリル扉は取りはずしてお手入れすることもできます。

おねがい

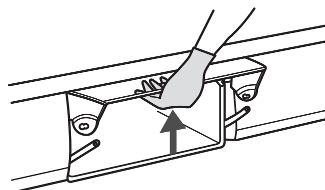
●グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル扉や支えは変形させないようにしてください。変形するとグリル扉の閉まりや取り付けが悪くなる原因になります。

取りはずしかた 先にグリル受け皿を引き出しておいてください。

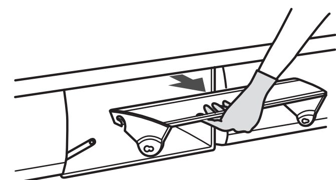


①支えを動かして突起を大きい穴に合わせ、外側にはずす

●他方も同じようにします。



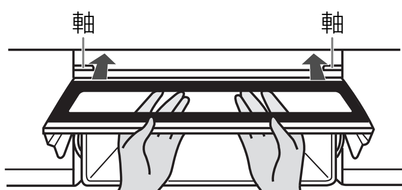
②グリル扉をいっぱいに開く



③強く引っぱる

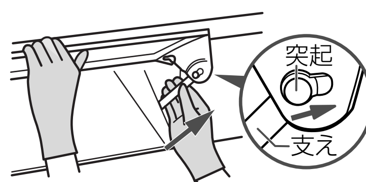
●簡単にはずれます。

取り付けかた



① 2 つの軸の上をすべらせるようにして差し込む

●グリル扉が軸にはまります。

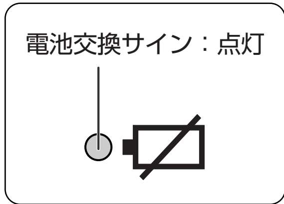


②支えを動かして、突起を大きい穴からはめ込む

●他方も同じようにします。

電池交換について

使用時に電池交換サインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しい乾電池（アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について／乾電池のセット」参照）そのままにしておくと使えなくなります。



- 電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 電池がすっかり消耗したときは、電池交換サインは点灯しません。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

現象	原因	処置方法	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	16/25/27
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	11/34
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	11
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	5/14
	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	5/14
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	9/32
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	12
	煮こぼれカバーリングのセット不良	正しくセットする	12
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	9
	点火操作が不適切	操作ボタンを押す時間を長くする	16/26/28
	炎検出部·電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	32
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	–
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	6
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	–
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	10/15
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	36
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	11/34
ブザー(ピー)が鳴りエラーコードが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する ＊エラーコードは15分間点滅	36
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	9/32
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	12
	煮こぼれカバーリングのセット不良	正しくセットする	12
ガスのいやな臭いがする	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	5/14
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	5/14
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	12

故障かな？と思ったら

●次のような場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理　　由
点火･消火のときに「ボッ」という音がする	点火時・消火時に「ボッ」という音がする場合がありますが、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。
使用中、弱火になる／火力が変化する コンロを使用中、強火⇔弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。（16ページ参照）
再点火してもすぐ弱火になる	なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。（16ページ参照）
グリル扉がはずれた	お手入れのために、グリル扉は取りはずせるようになっています。 （取り付けかた「点検とお手入れ」参照）

■安全装置について

安全装置が働くと“ピー”とブザーが鳴りお知らせします。
エラーコードが表示されたら、下記の処置方法に従って処置をしてください。

●下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉じた後、お買い上げの販売店かお近くの当社まで、点検・修理を依頼してください。このとき作業を円滑に行うために「エラーコード」と「発生部位」の表示をお知らせください。

＊エラーコードは「00」「02」等の2桁の数字と発生部位の「　0」「　1」等の1桁の数字が交互に表示されます。



エラーコード	安全装置	部位	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
11	不着火異常	コンロ グリル	点火時に、バーナに着火しなかった場合にお知らせします。	操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。その後、再点火してください。
12	立消え 安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作ボタンを押して消火操作をしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
00	消し忘れ 消火機能	コンロ	万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分経過すると自動消火します。また高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火⇔弱火を繰り返しているとき)は約30分経過すると自動消火します。	操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。
02	天ぷら油 過熱防止機能	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
	焦げつき 消火機能	コンロ	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動消火します。 ※センサー解除機能設定時は除く	操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
	グリル過熱 防止装置	グリル	グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。	操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。再点火する場合は、約5分ほど（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから点火操作してください。

※操作ボタン戻し忘れのお知らせについて

湯沸かし機能、炊飯機能、コンロタイマー機能、グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安全装置が働き自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。そのまま操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に"ピー・ピー・ピー”と3回ブザーが鳴り、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。

保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）

①ガス栓を閉め、ゴム管をはずす
②ごみ・ほこりが入らないようにビニールやテープ等でゴム管口をふさぐ
③汚れを取り除く(「点検とお手入れ」参照)
④乾電池を取りはずす
⑤箱またはビニール袋等に入れて、湿気やほこりの少ないところに保管する

アフターサービスについて

■点検・修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。
アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

★なお、修理のご依頼は、**【電話】0120-193-860** でも24時間受付いたしますので、ご利用ください。

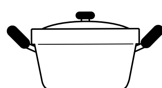
1.ご住所・ご氏名・電話番号
2.現象(できるだけ詳しく)
3.品名・器具名(銘板表示のもの)
4.ご購入日・ガス種
5.道順・目標

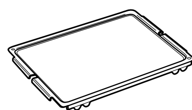
ご相談窓口	住所	TEL	FAX
北海道サービスコールセンター	〒001-0033 札幌市北区北３３条西７丁目１－１	011-726-2822	011-736-7374
東　北サービスコールセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館２０－１０	022-239-1848	022-238-0838
関　東サービスコールセンター	〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-1-6藤枝ビル6階	03-3986-0860	03-3986-0895
中日本サービスコールセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町６－２３	052-824-5188	052-824-5670
近　畿サービスコールセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスコールセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋３丁目８－１２	082-262-8341	082-263-2400
九　州サービスコールセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南２-９-１３	092-472-0924	092-471-8400
受付時間	平日　9：00〜18：30 土曜日・日曜日・祝日　9：00〜17：00（修理受付のみ）		

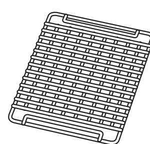
＊住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承願います。

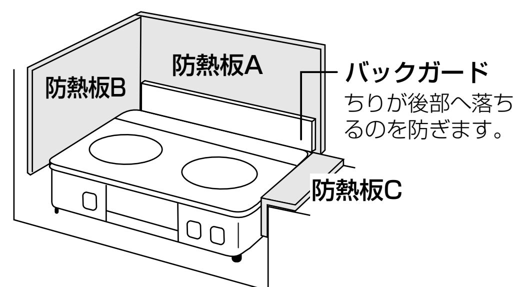
■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。詳細はお買い上げの販売店かお近くの当社までおたずねください。


炊飯専用鍋
PRN-51


両面焼用
グリルパン焼皿


冷凍食品用焼網
揚げもの等の再加熱時にご利用ください。



■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。
バーナキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとく等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。
お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

■ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

■その他ご不明の点は

お買い上げの販売店かお近くの当社または「お客様相談室」までご連絡ください。

パロマお客様相談室	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	TEL 052-824-5145

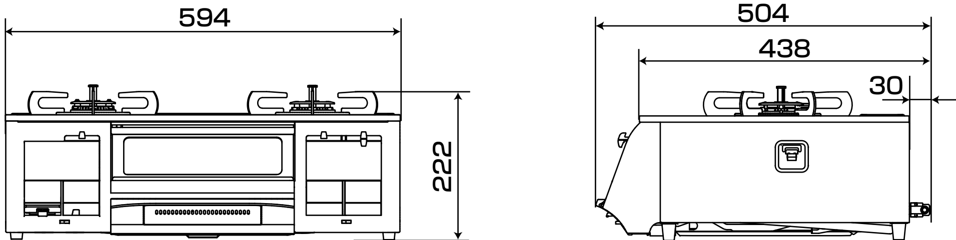
仕 様

品　　名	PA-308ACG-R・PA-308ACG-L・PA-308ACV-R・PA-308ACV-L	
器　具　名	PA-308ACG-R・PA-308ACG-L・ PA-308ACV-R・PA-308ACV-L	PA-308ACG-1R・PA-308ACG-1L・ PA-308ACV-1R・PA-308ACV-1L
型　式　名	E2-1-30	E2-1-36
種　　類	ガスグリル付こんろ	
点火方式	連続放電点火	
外形寸法(機器最大)	高さ222×幅594×奥行504mm	
質量(本体)	18.5kg	
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管	
安全装置	立消え安全装置・焦げつき消火機能・調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能) 消し忘れ消火機能・グリル過熱防止装置・グリル排気口遮炎装置	
付属部品	乾電池 単1形 1.5V（2個）・取扱説明書・保証書・取り出しフォーク・お料理集	

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW			
		標準バーナ	強火力バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.76	3.93	1.73	8.10
	13A	2.95	4.20	1.86	8.70
	6A	2.05	3.40	1.74	6.80
	5C	2.30	2.90	1.74	6.40
	L1(6B,6C,7C用)	2.10	3.20	1.74	6.60
	L2(5A,5AN,5B用)	1.60	2.60	1.55	5.30
	L3(4A,4B,4C用)	1.60	2.30	1.74	5.20
LPガス用		2.95	3.50	1.86	8.00

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。
◎型式名E2-1-36は、LPガス用、都市ガス用12A,13Aのみです。

外形寸法図（単位:mm）



Paloma

21. 9. ② KI 38 24295